

# Musashino Junmai

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Asahara Shuzo

Région: Préf. de Saitama

Type de riz: Hattanishiki

Polissage du riz: 60%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Riche, puissant



## Product short description:

Le saké Musashino correspond à la série haut de gamme de la brasserie Asahara. Le riz utilisé est poli à 60% par "Hempesemai", le polissage à l'ovale. Les levures sont développées sur place et confèrent au saké un nez présent, floral, comparable à celui d'un Ginjo.

## Un riz poli "à l'ovale" pour un saké riche et floral

72cl - alc. 15% vol.

**Conseil de dégustation** : un junmai qui joue sans complexe dans la cour des ginjo. Musashino est floral et riche, sans être encombrant et, à ce titre, peut accompagner une grande variété de plats, viandes ou poissons, tout au long du repas. C'est également un excellent saké pour débiter, à l'apéritif.